



ANNEX I

I. IDENTIFICACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Denominació: Operacions bàsiques de cuina

Codi: HOTR0108

Família professional: Hoteleria i turisme

Nivell de qualificació professional: 1

Qualificació professional de referència:

HOT091_1: Operacions bàsiques de cuina. (RD 295/2004 de 20 de febrer).

Relació d'unitats de competència que configuren el certificat de professionalitat:

UC0255_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries.

UC0256_1: Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles.

Competència general:

Preelaborar aliments, preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles i assistir en la preparació d'elaboracions més complexes, executant i aplicant-hi operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.

Entorn professional:

Àmbit professional:

Desenvolupa la seva activitat professional com a auxiliar o ajudant, tant en grans com en mitjanes i petites empreses, principalment del sector d'hoteleria. En petits establiments de restauració pot desenvolupar la seva activitat amb certa autonomia.

Sectors productius:

Sectors i subsectors productius i de prestació de serveis en els quals es desenvolupen processos de preelaboració i elaboració d'aliments i begudes, com ara el sector d'hoteleria i, en el seu marc, els subsectors d'hoteleria i restauració (tradicional, evolutiva i col·lectiva). També en establiments dedicats a la preelaboració i comercialització d'aliments crus, botigues especialitzades en menjars preparats, empreses dedicades a l'emmagatzematge, envasament i distribució de productes alimentaris, etc.

Ocupacions o llocs de treball relacionats:

Auxiliar de cuina

Ajudant/a de cuina

5150.009.6 Encarregat/ada d'aliments i begudes (hoteleria)

Empleat/ada de petit establiment de restauració

Requisits necessaris per a l'exercici professional:

Carnet de manipulació d'aliments exigint per l'Administració competent.

Durada de la formació associada: 350 hores

Relació de mòduls formatius i d'unitats formatives:

MF0255_1: Aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries. (120 hores)

- UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració. (30 hores)
- UF0054: Aprovisionament de matèries primeres en cuina. (30 hores)
- UF0055: Preelaboració i conservació culinàries. (60 hores)

MF0256_1: Elaboració culinària bàsica. (180 hores)

- UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració. (30 hores)
- UF0056: Realitzar elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistir en l'elaboració culinària. (90 hores)
- UF0057: Elaboració de plats combinats i aperitius. (60 hores)

MP0014: Mòdul de pràctiques professionals no laborals d'operacions bàsiques de cuina. (80 hores)

II. PERFIL PROFESSIONAL DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Unitat de competència 1

Denominació: EXECUTAR OPERACIONS BÀSIQUES D'APROVISIONAMENT, PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ CULINARIS

Nivell: 1

Codi: UC0255_1

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: realitzar la recepció, distribució i l'emmagatzematge de les mercaderies, per fer-les servir posteriorment, d'acord amb criteris de qualitat i instruccions prefixades.

CR1.1 La neteja de superfícies, equips i utilatge es realitza usant els productes adequats, utilitzant la roba de treball establerta i aplicant-hi les normes de seguretat i higiene.

CR1.2 Les instruccions de seguretat, ús i manipulació de productes utilitzats en la neteja i posada a punt es compleixen, tenint-ne en compte la possible toxicitat i possibilitat de contaminació mediambiental.

CR1.3 Les instruccions relatives al manteniment d'equips, màquines i estris s'interpreten i s'apliquen per conservar-los correctament.

CR1.4 En rebre les matèries primeres sol·licitades, es comprova que compleixen:

- Les unitats i els pesos nets establerts.
- La qualitat definida.
- La data de caducitat.
- L'embalatge adequat.
- La temperatura de conservació idònia.
- Els registres sanitaris.

CR1.5 Les mercaderies s'emmagatzemen tenint en compte:

- Les seves característiques organolèptiques.
- Temperatura i grau d'humitat de conservació.
- Normes bàsiques d'emmagatzematge.
- Indicacions del producte.
- Factors de risc.
- Criteris de racionalització que en faciliten l'aprovisionament i la distribució.

CR1.6 Es formalitzen les fitxes de magatzem i es compleixen els procediments establerts.

CR1.7 Les disfuncions o anomalies observades es comuniquen amb rapidesa a la persona adequada i es notifiquen les baixes per mal estat o trencament.

CR1.8 Es participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP2: realitzar l'aprovisionament intern de gèneres i utensilis culinàries, per utilitzar-los posteriorment en la preelaboració d'aliments, en funció de les matèries primeres i necessitats de manipulació.

CR2.1 L'aprovisionament intern de matèries primeres i utensilis es fa seguint el pla de treball establert.

CR2.2 Els vals o documents similars per a l'aprovisionament intern es formalitzen seguint instruccions prèvies.



CR2.3 Els gèneres necessaris per dur a terme les operacions culinàries es distribueixen a les partides seguint instruccions prèvies.

CR2.4 La provisió d'utensilis es fa tenint en compte les necessitats establertes en el pla de treball.

CR2.5 Es comproven les existències mínimes de matèries primeres i se'n comunica la quantitat a la persona o al departament adequats.

CR2.6 La normativa de manipulació d'aliments s'aplica durant tot el procés.

CR2.7 Es participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP3: manipular i preelaborar matèries primeres en cru segons necessitats, normativa higienicosanitària de manipulació i instruccions rebudes, per a la utilització culinària o comercialització posteriors.

CR3.1 Les tasques es fan seguint l'ordre de treball o el procediment que la substitueixi, tenint en compte:

- La posada a punt del local i de la maquinària.
- La preparació i disposició dels estris i eines necessaris.
- L'aprovisionament i la disposició de les matèries primeres.

CR3.2 La preparació dels vegetals es realitza seguint instruccions i tenint en compte:

- L'aplicació de tècniques bàsiques de manipulació i tractament de vegetals en cru.
- La utilització, si s'escau, de les tècniques de cocció establertes pel que fa a aquells vegetals que ho necessitin una vegada finalitzada la seva manipulació en cru.

CR3.3 La preparació dels peixos, mariscs, aus, caça i peces de carn es fa seguint instruccions i tenint en compte:

- L'aplicació de tècniques bàsiques per netejar, escatar, eviscerar o manipular.
- L'aplicació de tècniques de preelaboració de peces de carn, com ara netejar, tallar, picar, fraccionar i especejar.

CR3.4 Es racionen, es trossegen o es piquen les matèries tenint-ne en compte la utilització o comercialització posterior i el màxim aprofitament.

CR3.5 Es manté la temperatura requerida durant el procés i s'actua sobre els reguladors dels equips de calor i de fred utilitzats.

CR3.6 Els utensilis i equips utilitzats en el procés es netegen i s'hi apliquen els productes i mètodes establerts.

CR3.7 Els equips i mitjans energètics establerts per a la realització dels processos s'utilitzen racionalment, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR3.8 La normativa de manipulació d'aliments s'aplica durant tot el procés, per evitar fonts de contaminació.

CR3.9 Es participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP4: aplicar mètodes senzills de conservació, envasament i regeneració de gèneres i elaboracions culinàries que siguin aptes per al consum o distribució posteriors, seguint instruccions o normes establertes.

CR4.1 La conservació, l'envasament i la regeneració dels gèneres i elaboracions culinàries es realitzen per distribuir-los, seguint les instruccions rebudes i presentant el producte d'acord amb les normes definides, i es tenen en compte:

- Les característiques del gènere o elaboració de cuina en qüestió.
- Els procediments establerts.
- Els recipients, envasos i equips assignats.
- Les temperatures adequades.
- Si s'escau, les tècniques per abatre ràpidament temperatures i de congelació.
- Si s'escau, les tècniques preestablertes d'envasament tradicional o al buit.

CR4.2 La regeneració de les preparacions culinàries es realitza utilitzant mètodes senzills preestablerts.

CR4.3 Es manté la temperatura requerida durant el procés i s'actua sobre els reguladors dels equips de calor i de fred utilitzats.

CR4.4 Els utensilis i equips utilitzats en el procés es netegen, aplicant-hi els productes i mètodes determinats, amb la freqüència establerta.

CR4.5 Els equips i mitjans energètics establerts per a la realització dels processos s'utilitzen de forma racional, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR4.6 La normativa de manipulació d'aliments s'aplica durant tot el procés.

CR4.7 Es participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

Context professional

Mitjans de producció i/o creació de serveis

Equips i instruments de mesura. Magatzems. Equips de refrigeració. Mobiliari específic de cambra freda. Equips de fred. Equips generadors d'ozó. Maquinària pròpia d'una cambra freda, abatadors de temperatura, màquines de buit. Equips de cocció. Piques estàtiques i mòbils per rentar verdures i peixos, escorredores de verdures. Utensilis i eines de diferents tipus, propis de la preelaboració. Matèries primeres crues i coadjuvants. Elaboracions culinàries senzilles de tot tipus. Material de condicionament. Productes de neteja. Combustibles. Uniformes i llenceria apropiats. Extintors i sistemes de seguretat.

Productes o resultat del treball

Registre emplenat de dades corresponents a recepció, emmagatzematge i distribució en els suports establerts. Gèneres i elaboracions culinàries senzills preparats per a l'emmagatzematge, conservació, envasament, elaboració de plats o distribució comercial.

Informació utilitzada o generada

Documents normalitzats (inventaris, comunicats de consum, vals de comandes i transferències, comandes, factures, albarans, fitxes d'especificació tècnica, consums, etc.). Manuals de processos normalitzats. Manuals de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Ordres de treball. Fitxes tècniques sobre manipulació d'aliments en cru. Taules de temperatures apropiades. Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments.

Unitat de competència 2

Denominació: ASSISTIR EN L'ELABORACIÓ CULINÀRIA I REALITZAR I PRESENTAR PREPARACIONS SENZILLES

Nivell: 1

Codi: UC0256_1

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: realitzar les diferents operacions de neteja i posada a punt d'equips i utilatge a l'àrea de producció culinària i respectar les normes higienicosanitàries i les instruccions rebudes.

CR1.1 La neteja de superfícies, equips i utilatge es fa emprant els productes adequats, utilitzant la roba de treball establerta i aplicant-hi les normes de seguretat i higiene.

CR1.2 Les instruccions de seguretat, ús i manipulació de productes utilitzats en la neteja i posada a punt es compleixen, tenint-ne en compte la possible toxicitat i contaminació mediambiental.

CR1.3 Les instruccions relatives al manteniment d'equips, màquines i estris s'interpreten i s'apliquen per conservar-los correctament.

CR1.4 Les disfuncions i anomalies observades es comuniquen amb rapidesa a la persona adequada.

RP2: preparar i presentar, d'acord amb la definició del producte i tècniques senzilles d'elaboració, preparacions culinàries elementals i de múltiples aplicacions.

CR2.1 L'aprovisionament de matèries primeres i la preparació d'estrils i equips es fan a partir de la fitxa tècnica de fabricació o procediment que la substitueixi.

CR2.2 La preparació culinària elemental o de múltiples aplicacions que sigui apta per emprar-la posteriorment s'elabora:

- Aplicant-hi les tècniques bàsiques de manipulació i tractament d'aliments en cru.
- Utilitzant, si s'escau, les tècniques de cocció establertes.

CR2.3 L'acabat i la presentació de la preparació culinària elemental es realitzen un cop finalitzat el procés d'elaboració, d'acord amb les normes definides.

CR2.4 L'emmagatzematge de la preparació culinària elemental o de múltiples aplicacions es realitza:

- Tenint en compte les característiques de l'elaboració culinària en qüestió.



- Seguint els procediments establerts.
- En els recipients, envasos i equips assignats.
- A les temperatures adequades.

CR2.5 Els mètodes s'apliquen i els equips establerts s'utilitzen en la regeneració a temperatura de servei.

CR2.6 Els utensilis i equips utilitzats en el procés es netegen amb la freqüència necessària, fent servir els productes i mètodes establerts.

CR2.7 Es manté la temperatura requerida durant el procés i s'actua sobre els reguladors dels equips de calor i de fred utilitzats.

CR2.8 Els equips i mitjans energètics establerts per a la realització dels processos s'utilitzen de forma racional, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR2.9 Les normes de manipulació d'aliments es compleixen en tot moment, per evitar fonts de contaminació.

CR2.10 Es participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP3: preparar i presentar plats combinats i aperitius senzills d'acord amb la definició del producte i les normes bàsiques de la seva elaboració.

CR3.1 L'aprovisionament intern de matèries primeres i la preparació d'estris i equips es realitzen a partir de la fitxa tècnica de fabricació o procediment que la substitueixi.

CR3.2 L'elaboració de plats combinats i aperitius senzills s'executa:

- Aplicant-hi les tècniques bàsiques de manipulació i tractament d'aliments en cru.
- Utilitzant, si s'escau, les tècniques de cocció establertes.

CR3.3 L'acabat i la presentació dels plats combinats i aperitius senzills es realitzen un cop finalitzat el procés d'elaboració, d'acord amb les normes definides.

CR3.4 L'emmagatzematge, si s'escau, d'aperitius i plats combinats es fa:

- Tenint en compte les característiques de l'aperitiu en qüestió.
- Seguint els procediments establerts.
- En els recipients, envasos i equips assignats.
- A les temperatures adequades.

CR3.5 Els utensilis i equips utilitzats en el procés es netegen, aplicant-hi els productes i mètodes establerts.

CR3.6 Es manté la temperatura requerida durant el procés i s'actua sobre els reguladors dels equips de calor i de fred utilitzats.

CR3.7 Els equips i mitjans energètics establerts per a la realització dels processos s'utilitzen racionalment, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR3.8 Les normes de manipulació d'aliments es compleixen en tot moment, per evitar fonts de contaminació.

CR3.9 Es participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP4: assistir en l'elaboració de tot tipus de productes culinaris, col·laborar-hi i complir les instruccions rebudes.

CR4.1 L'aprovisionament de matèries primeres i la preparació i posada a punt d'estris i equips es duen a terme a partir de la fitxa tècnica de fabricació o procediment que la substitueixi.

CR4.2 En la preparació i presentació de tot tipus d'elaboracions culinàries es presta assistència, es realitzen operacions concretes i se segueixen instruccions precises.

CR4.3 Les taules de treball, utensilis i equips utilitzats en el procés es netegen amb la freqüència que es requereixi, fent servir els productes adequats i mètodes establerts.

CR4.4 Els equips i mitjans energètics establerts per a la realització dels processos s'utilitzen de forma racional, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR4.5 Les normes de manipulació d'aliments es compleixen en tot moment, per evitar fonts de contaminació.

CR4.6 Es participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

Context professional

Mitjans de producció i/o creació de serveis

Mobiliari específic de cuina tradicional o càtering. Equips de cocció. Equips de fred. Equips generadors d'ozó. Màquines auxiliars, utensilis i parament de cuina. Extintors i sistemes de seguretat. Matèries primeres crues o preparades per elaborar elaboracions bàsiques i plats senzills. Material de condicionament. Productes de neteja. Combustibles. Uniformes i llenceria apropiats.

**Productes o resultat del treball**

Preparació i presentació de fons i salses bàsiques senzilles. Preparació i presentació de plats elementals i senzills. Prestació d'assistència culinària als superiors jeràrquics.

Informació utilitzada o generada

Manuais de processos normalitzats. Manuais de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Ordres de treball. Fitxes tècniques d'elaboració. Taules de temperatures apropiades. Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments.

III. FORMACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT**MÒDUL FORMATIU 1**

Denominació: APROVISIONAMENT, PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ CULINARIS

Codi: MF0255_1

Nivell de qualificació professional: 1

Associat a la unitat de competència:

UC0255_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinària

Durada: 120 hores

UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: APLICACIÓ DE NORMES I CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES EN RESTAURACIÓ

Codi: UF0053

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb les RP1, RP2, RP3 i RP4 pel que fa al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar i aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

CE1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.

CE1.2 Classificar i interpretar l'etiquetatge de productes i estris de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, descriure'n les propietats, els avantatges, modes d'utilització i respectar el medi ambient.

CE1.3 Identificar els productes i estris de neteja autoritzats i emprar els adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

CE1.4 Classificar i explicar els riscos i les toxiinfeccions alimentàries més comuns, i identificar-ne les possibles causes.

CE1.5 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

Continguts

1. Aplicació de les normes i condicions de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Condicions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de les unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Identificació i aplicació de les normes específiques de seguretat.

2. Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments

- Concepte d'aliment.
- Requisits dels manipuladors/ores d'aliments.
- Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.
- Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
- Riscos per a la salut derivats d'una manipulació d'aliments incorrecta.
- Conceptes i tipus de malalties transmeses per aliments.
- Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors contribuents.
- Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
- Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
- Salut i higiene personal: factors, materials i aplicacions.
- Maneig de residus i deixalles.
- Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes.
- Control de plagues: finalitat de la desinfecció i desratització.
- Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
- Etiquetatge dels aliments: lectura i interpretació d'etiquetes d'informació obligatòria.
- Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

3. Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació.
- Característiques principals d'ús.
- Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge.
- Interpretació de les especificacions.
- Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.
- Procediments habituals: tipus i execució.

4. Ús d'uniformes i equipament personal de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Uniformes de cuina: tipus.
- Peces de protecció: tipus, adequació i normativa.
- Uniformes del personal de restaurant bar.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: APROVISIONAMENT DE MATÈRIES PRIMERES EN CUINA

Codi: UF0054

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 i RP2 excepte en el que fa referència al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

- C1: efectuar la recepció d'aliments i begudes per emmagatzemar-los i distribuir-los posteriorment.
CE1.1 Interpretar etiquetes i documentació habitual que acompanyen els aliments i les begudes subministrats.

CE1.2. Assistir en la realització d'operacions de control, utilitzant mitjans i instruccions aportats per a aquesta finalitat, i detectar desviacions entre les quantitats i qualitats dels gèneres sol·licitats i els rebuts.

CE1.3 Manipular correctament, i d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.

CE1.4 Executar operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, ordenar-los d'acord amb el lloc, dimensions, equipament i sistema establerts, i aplicar-hi rigorosament la normativa higienicosanitària.

CE1.5 Detectar possibles deterioracions o pèrdues de gèneres durant el període d'emmagatzematge, efectuar les operacions de retirada i indicar els possibles departaments als quals s'hauria d'informar en els diferents tipus d'establiments.

CE1.6 Actuar amb la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

C2: diferenciar les matèries primeres alimentàries d'ús comú en la cuina i descriure'n les principals varietats i qualitats.

CE2.1 Identificar les matèries primeres alimentàries d'ús comú i descriure'n les característiques físiques (forma, color, mida, etc.), les qualitats gastronòmiques (aplicacions culinàries bàsiques), les necessitats de preelaboració bàsica i les necessitats de conservació.

CE2.2 Descriure les fórmules usuals de presentació de les matèries primeres culinàries d'ús comú i indicar qualitats, característiques i necessitats de regeneració i conservació.

Continguts

1. 1. El departament de cuina

- Definició i organització característica.
- Estructures habituals de locals i zones de producció culinària.
- Especificitats en la restauració col·lectiva.
- Competències bàsiques dels professionals que intervenen en el departament.

2. Realització d'operacions senzilles d'aliments i begudes en cuina

- Sol·licitud i recepció de gèneres culinàries: mètodes senzills, documentació i aplicacions.
- Emmagatzematge: mètodes senzills i aplicacions.
- Controls de magatzem.

3. Utilització de matèries primeres culinàries i gèneres d'ús comú en cuina

- Classificació gastronòmica: varietats més importants, caracterització, qualitats i aplicacions gastronòmiques bàsiques.
- Classificació comercial: formes de comercialització i tractaments habituals que li són inherents; necessitats bàsiques de regeneració i conservació.

4. Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern en cuina

- Formalització i trasllat de sol·licituds senzilles.
- Execució d'operacions en el termini establert i en la forma escaient.

UNITAT FORMATIVA 3

Denominació: PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ CULINÀRIES

Codi: UF0055

Durada: 60 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP3 i RP4 excepte en el que fa referència al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: utilitzar els equips, les màquines, els estris i les eines que formen la dotació bàsica dels departaments de cuina, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.1 Identificar estris i eines, així com els elements que componen els equips i la maquinària dels departaments de cuina, i descriure'n:

- Les funcions.
- Les normes d'utilització.
- Els resultats quantitatius i qualitatius que s'obtenen.
- Els riscos associats a la seva manipulació.
- El manteniment d'ús necessari.

CE1.2 Seleccionar els estris, les eines, els equips i la maquinària idonis en funció del tipus de gènere, instruccions rebudes i volum de producció.

CE1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles.

CE1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines i estris de cuina seguint els procediments establerts per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

C2: caracteritzar talls i peces i realitzar les operacions de preelaboració dels gèneres culinàries més comuns, en funció del pla de treball establert, de les elaboracions culinàries que s'hagin de realitzar o de les necessitats de comercialització.

CE2.1 Descriure els talls o les peces més usuals i amb denominació pròpia associats als gèneres culinàries més comuns.

CE2.2 Efectuar les operacions de regeneració que necessiten les matèries primeres d'ús més comú d'acord amb el seu estat per a la preelaboració posterior.

CE2.3 Seleccionar estris, eines i equips de treball d'acord amb les preelaboracions que s'hagin d'efectuar.

CE2.4 Fer preelaboracions necessàries per a un pla de treball determinat, d'acord amb la naturalesa dels gèneres utilitzats.

C3: aplicar mètodes senzills i operar correctament amb equips per a la regeneració, conservació i envasament de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades d'ús comú, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament d'aquestes matèries i productes.

CE3.1 Identificar llocs apropiats per a necessitats de conservació i regeneració d'aliments.

CE3.2 Diferenciar i descriure els mètodes i equips de regeneració, conservació i envasament d'ús més comú.

CE3.3 Executar les operacions auxiliars prèvies que necessiten els productes en cru, semielaborats i les elaboracions culinàries, en funció del mètode o equip escollits, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.

CE3.4 Efectuar les operacions necessàries per als processos de regeneració, conservació i envasament de tot tipus de gèneres.

Continguts

1. Ús de maquinària i equips bàsics de cuina

- Identificació i classificació segons característiques fonamentals, funcions i aplicacions més comunes.
- Especificitats en la restauració col·lectiva.
- Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació, control i manteniment característics.

2. Regeneració de gèneres i productes culinàries més comuns en cuina

- Definició.
- Identificació dels principals equips associats.
- Classes de tècniques i processos simples.
- Aplicacions senzilles.

3. Preelaboració de gèneres culinàries d'ús comú en cuina

- Termes culinàries relacionats amb la preelaboració.
- Tractaments característics de les matèries primeres.
- Talls i peces més usuals: classificació, caracterització i aplicacions.
- Fases dels processos, riscos en l'execució.
- Realització d'operacions necessàries per obtenir preelaboracions culinàries més comunes, aplicant-hi tècniques i mètodes adequats.



4. Aplicació de sistemes de conservació i presentació comercial habituals dels gèneres i productes culinaris més comuns en cuina

- Identificació i classes.
- Identificació d'equips associats.
- Fases dels processos, riscos en l'execució.
- Execució d'operacions poc complexes, necessàries per a la conservació i presentació comercials de gèneres i productes culinaris d'ús comú, aplicant-hi tècniques i mètodes adequats.

5. Participació en la millora de la qualitat

- Assegurament de la qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Unitats formatives	Nombre màxim d'hores a impartir a distància
Unitat formativa 1	20
Unitat formativa 2	20
Unitat formativa 3	10

Seqüència:

Per accedir a les unitats formatives 2 i/o 3 s'ha d'haver superat la unitat formativa 1

MÒDUL FORMATIU 2

Denominació: ELABORACIÓ CULINÀRIA BÀSICA

Codi: MF0256_1

Nivell de qualificació professional: 1

Associat a la unitat de competència:

UC0256_1: Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles.

Durada: 180 hores

UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: APLICACIÓ DE NORMES I CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES EN RESTAURACIÓ

Codi: UF0053

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb les RP1, RP2, RP3 i RP4 pel que fa al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar i aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.



CE1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.

CE1.2 Classificar i interpretar l'etiquetatge de productes i estris de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, descriure'n les propietats, els avantatges, els modes d'utilització i respectar el medi ambient.

CE1.3 Identificar els productes i estris de neteja autoritzats i emprar els adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

CE1.4 Classificar i explicar els riscos i les toxiinfeccions alimentàries més comuns, i identificar-ne les possibles causes.

CE1.5 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

Continguts

1. Aplicació de les normes i condicions de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Condicions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material, característics de les unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Identificació i aplicació de les normes específiques de seguretat.

2. Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments

- Concepte d'aliment.
- Requisits dels manipuladors/ores d'aliments.
- Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.
- Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
- Riscos per a la salut derivats d'una manipulació d'aliments incorrecta.
- Conceptes i tipus de malalties transmeses per aliments.
- Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors contribuents.
- Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
- Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
- Salut i higiene personal: factors, materials i aplicacions.
- Maneig de residus i deixalles.
- Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes.
- Control de plagues: finalitat de la desinfecció i desratització.
- Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
- Etiquetatge dels aliments: lectura i interpretació d'etiquetes d'informació obligatòria.
- Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

3. Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació.
- Característiques principals d'ús.
- Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge.
- Interpretació de les especificacions.
- Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics. Procediments habituals: tipus i execució.

4. Ús d'uniformes i equipament personal de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Uniformes de cuina: tipus.
- Peces de protecció: tipus, adequació i normativa.
- Uniformes del personal de restaurant.

UNITAT FORMATIVA 2



Denominació: REALITZAR ELABORACIONS BÀSIQUES I ELEMENTALS DE CUINA I ASSISTIR EN L'ELABORACIÓ CULINÀRIA

Codi: UF0056

Durada: 90 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1, RP2 i RP4 excepte en el que fa referència al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: realitzar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i preparar i presentar elaboracions culinàries simples, aplicant-hi tècniques senzilles, definides prèviament.

CE1.1 Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretar fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els vals o documents predeterminats.

CE1.2 Identificar i disposar correctament els gèneres, estris i les eines necessaris per realitzar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i elaboracions culinàries senzilles.

CE1.3 Efectuar operacions de regeneració senzilles i necessàries per als gèneres culinàries que s'empraran.

CE1.4 Aplicar tècniques senzilles per preparar elaboracions culinàries bàsiques i elementals, a partir de la informació subministrada, seguint els procediments adequats i complint les normes de manipulació d'aliments.

CE1.5. Realitzar acabats poc complexos per a les elaboracions culinàries elementals.

CE1.6 Identificar els mètodes de conservació i llocs d'emmagatzematge adequats per a les elaboracions i aplicar-los, tenint-ne en compte la destinació o el consum assignats, la naturalesa dels seus components i les normes de manipulació.

CE1.7 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C2: realitzar les operacions necessàries per prestar assistència en processos de preparació i presentació de tot tipus d'elaboracions culinàries, i mostrar receptivitat i esperit de cooperació.

CE2.1 Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretar fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els vals o documents previstos.

CE2.2 Identificar i disposar correctament els gèneres, estris i les eines necessaris per executar operacions senzilles en processos de preparació i presentació de tot tipus d'elaboracions culinàries, seguint indicacions precises.

CE2.3 Realitzar operacions concretes i senzilles per prestar assistència en els processos d'elaboració culinària, en el temps establert, aplicar-hi tècniques senzilles i adequades, complir les normes i instruccions rebudes i mantenir un esperit de col·laboració.

Continguts

1. Realització d'elaboracions culinàries bàsiques i senzilles de múltiples aplicacions

- Classificació, definició i aplicacions.
- Fases dels processos, riscos en l'execució.
- Aplicació de les respectives tècniques i procediments senzills d'execució per obtenir:
 - o Fons de cuina.
 - o Brous.
 - o Brous curts.
 - o Breses.
 - o Guarnicions senzilles.
- Aplicació de tècniques de regeneració i conservació.

2. Realització d'elaboracions elementals de cuina

- Definició, classificació i tipus.
- Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.
 - o Hortalisses, verdures i tubercles.
 - o Llegums, arròs i pastes.
 - o Ous.
 - o Carns de diferents classes.
 - o Peixos i mariscs.
 - o Altres.
- Ingredients, esquemes i fases d'elaboració, riscos en l'execució.
- Aplicació de tècniques de regeneració i conservació.

3. Participació en la millora de la qualitat

- Assegurament de la qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.



UNITAT FORMATIVA 3

Denominació: ELABORACIÓ DE PLATS COMBINATS I APERITIUS

Codi: UF0057

Durada: 60 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP3 i RP4 excepte en el que fa referència al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: realitzar i presentar plats combinats i aperitius senzills d'acord amb la definició del producte, aplicant-hi normes d'elaboració bàsiques.

CE1.1 Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretar fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els vals o documents previstos.

CE1.2 Identificar i disposar correctament els gèneres, estris i les eines necessaris per fer plats combinats i aperitius senzills

CE1.3 Aplicar tècniques senzilles de regeneració, elaboració i presentació de plats combinats i aperitius senzills, a partir de la informació subministrada, seguint els procediments adequats i complint les normes de manipulació d'aliments.

CE1.4 Identificar els mètodes de conservació i llocs d'emmagatzematge adequats per a les elaboracions i aplicar-los, tenint-ne en compte la destinació o el consum assignats, la naturalesa dels seus components i les normes de manipulació.

CE1.5. Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

Continguts

1. Elaboració de plats combinats i aperitius senzills

- Definició i classificació.
- Tipus i tècniques bàsiques.
- Decoracions bàsiques.
- Aplicació de tècniques senzilles d'elaboració i presentació.
- Aplicació de tècniques de regeneració i conservació.

2. Participació en la millora de la qualitat

- Assegurament de la qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Unitats formatives	Nombre màxim d'hores a impartir a distància
Unitat formativa 1	20
Unitat formativa 2	30
Unitat formativa 3	40

Seqüència:

Per accedir a les unitats formatives 2 i/o 3 s'ha d'haver superat la unitat formativa 1.

MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA

Codi: MP0014



Durada: 80 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: utilitzar els equips, les màquines, els estris i les eines que formen la dotació bàsica dels departaments de cuina, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.2 Seleccionar els estris, les eines, els equips i la maquinària idonis en funció del tipus de gènere, instruccions rebudes i volum de producció.

CE1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles.

CE1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines i estris de cuina seguint els procediments establerts per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

C2: efectuar la recepció d'aliments i begudes per emmagatzemar i distribuir posteriorment.

CE2.1. Assistir en la realització d'operacions de control, utilitzar mitjans i instruccions aportats per a aquesta finalitat, i detectar desviacions entre les quantitats i qualitats dels gèneres sol·licitats i els rebuts.

CE2.2. Manipular, d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.

CE2.3 Executar operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, i ordenar-los d'acord amb el lloc, dimensions, equipament i sistema establerts.

CE2.4. Retirar gèneres deteriorats durant el període d'emmagatzematge i indicar possibles departaments als quals s'hauria d'informar en els diferents tipus d'establiments.

CE2.5. Actuar amb la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

C3: realitzar les operacions de preelaboració dels gèneres culinàries més comuns, en funció del pla de treball establert, de les elaboracions culinàries que s'hagin de realitzar o de les necessitats de comercialització.

CE3.1 Efectuar les operacions de regeneració que necessiten les matèries primeres d'ús més comú d'acord amb el seu estat per a la preelaboració posterior.

CE3.2 Efectuar preelaboracions necessàries per a un pla de treball determinat, d'acord amb la naturalesa dels gèneres utilitzats.

C4: realitzar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i preparar i presentar elaboracions culinàries simples, aplicant-hi tècniques senzilles, definides prèviament.

CE4.1 Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretar fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els vals o documents predeterminats.

CE4.2 Identificar i disposar els gèneres, els estris i les eines necessaris per realitzar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i elaboracions culinàries senzilles.

CE4.3 Efectuar operacions de regeneració senzilles i necessàries per als gèneres culinàries que s'empraran.

CE4.4 Aplicar tècniques senzilles per preparar elaboracions culinàries bàsiques i elementals, a partir de la informació subministrada i seguint els procediments adequats.

CE4.5. Realitzar acabats poc complexos per a les elaboracions culinàries elementals.

C5: realitzar i presentar plats combinats i aperitius senzills d'acord amb la definició del producte, aplicant-hi normes d'elaboració bàsiques.

CE5.1 Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretar fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els vals o documents previstos.

CE5.2 Elaborar i presentar plats combinats i aperitius senzills, a partir de la informació subministrada i seguint els procediments adequats.

C6: envasar, conservar i regenerar gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades d'ús comú, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament d'aquestes matèries i productes.

CE6.1 Executar les operacions auxiliars prèvies que necessiten els productes en cru, semielaborats i les elaboracions culinàries, en funció del mètode o equip escollits, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.



CE6.2 Efectuar les operacions de regeneració, conservació i envasament de tot tipus de gèneres.

C7: assistir en els processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries, i mostrar receptivitat i esperit de cooperació.

CE7.1 Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretar fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els vals o documents previstos.

CE7.2 Realitzar operacions concretes i senzilles per prestar assistència en els processos d'elaboració culinària, en el temps establert, aplicar-hi tècniques senzilles i adequades, complir les normes i instruccions rebudes i mantenir un esperit de col·laboració.

C8: aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

CE8.1 Utilitzar els productes i estris de neteja adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

CE8.2 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

C9: participar en els processos de treball de l'empresa, seguint les normes i instruccions establertes en el centre de treball.

CE9.1 Comportar-se responsablement tant en les relacions humanes com en els treballs que cal fer.

CE9.2 Respectar els procediments i les normes del centre de treball.

CE9.3 Emprendre amb diligència les tasques segons les instruccions rebudes i tractar que s'adeqüin al ritme de treball de l'empresa.

CE9.4 Integrar-se en els processos de producció del centre de treball.

CE9.5 Utilitzar els canals de comunicació establerts.

CE9.6 Respectar en tot moment les mesures de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

Continguts

1. Posada a punt, manteniment i ordre en cuina

- Posada a punt, neteja, ordre i manteniment dels equips disponibles i del lloc de treball.
- Preparació i utilització dels equips i instruments d'acord amb les instruccions rebudes, vigilant-ne el funcionament correcte.

2. Recepció i emmagatzematge de gèneres i matèries primeres culinàries

- Assistència en les operacions de control en la recepció de mercaderies.
- Manipulació dels gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.
- Realització d'operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes.
- Formalització de vals i documentació.
- Actuació amb la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

3. Prelaboració de gèneres culinàries i preparació d'elaboracions culinàries bàsiques i elementals, plats combinats i aperitius senzills

- Execució de preelaboracions necessàries per a un pla de treball determinat.
- Realització d'elaboracions culinàries bàsiques i elementals.
- Execució d'acabats poc complexos per a les elaboracions culinàries.
- Elaboració i presentació de plats combinats i aperitius senzills.

4. Envasament, conservació i regeneració de gèneres i matèries primeres culinàries

- Execució d'operacions auxiliars prèvies que necessiten els productes per a la seva conservació.
- Execució d'operacions de regeneració, conservació i envasament de gèneres.
- Regeneració de gèneres culinàries per mètodes senzills.

5. Assistència en els processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries

- Realització d'operacions d'aprovisionament intern de gèneres.



- Assistència en els processos d'elaboració culinària seguint instruccions.

6. Compliment de les normes de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en restauració

- Compliment de la normativa higienicosanitària, de seguretat i de manipulació d'aliments.
- Respecte de les mesures d'estalvi d'energia i de conservació del medi ambient en els processos d'emmagatzematge i d'elaboració d'aliments i gèneres culinàries.

7. Integració i comunicació en el centre de treball

- Comportament responsable en el centre de treball.
- Respecte dels procediments i normes del centre de treball.
- Interpretació i execució amb diligència de les instruccions rebudes.
- Reconeixement del procés productiu de l'organització.
- Utilització dels canals de comunicació establerts en el centre de treball.
- Adequació al ritme de treball de l'empresa.
- Seguiment de les normatives de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

IV. PRESCRIPCIONS DEL PERSONAL FORMADOR

Mòdul formatiu	Titulació requerida	Experiència professional requerida en l'àmbit de la unitat de competència	
		Si es té titulació	Si no es té titulació
MF0255_1: Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària	<ul style="list-style-type: none"> - Llicenciat/ada en ciència i tecnologia dels aliments - Llicenciat/ada en veterinària - Tècnic/a superior en restauració - Tècnic/a en cuina - Certificat de professionalitat de nivell 3 de la família professional <i>Hoteleria i turisme en l'àrea de restauració</i>. 	1 any	3 anys
MF0256_1: Elaboració culinària bàsica	<ul style="list-style-type: none"> - Llicenciat/ada en ciència i tecnologia dels aliments - Llicenciat/ada en veterinària - Tècnic/a superior en restauració - Tècnic/a en cuina - Certificat de professionalitat de nivell 3 de la família professional <i>Hoteleria i turisme en l'àrea de restauració</i>. 	1 any	3 anys

V. REQUISITS MÍNIMS D'ESPAIS, INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT

Espai formatiu	Superfície m ² 15 alumnes	Superfície m ² 25 alumnes
Aula polivalent	30	50
Taller de cuina	135	135
Magatzem	20	20

Espai formatiu	M1	M2
Aula polivalent	X	X
Taller de cuina	X	X



Magatzem	X	X
Espai formatiu	Equipament	
Aula polivalent	<ul style="list-style-type: none"> - Pissarres per escriure amb retoladors. - Equips audiovisuals. - Rotafolis. - Material d'aula. - Taula i cadira per a formador/a. - Taules i cadires per a alumnes. 	
Taller de cuina	<ul style="list-style-type: none"> - 15 cuines individuals semiindustrials d'aprox. 400 x 600 mm, amb dos cremadors per encastar. - 1 cuina per al professor/a (amb 4 cremadors i forn). - 1 fry top o planxa (350 x 700 x 850 mm aprox.). - 1 cassola de bany maria (350 x 600 x 850 mm aprox.). - 1 gratinador. - 1 fregidora (de 10 litres aprox.). - 1 forn combinat amb capacitat de 6 safates "gastronorm". - 1 forn microones. - 2 tremuges o sitges per a patates i cebes. - 1 joc de braços combinats (batedora /trituradora). - 1 taula de pastisseria amb les tremuges incorporades per a farines i sucre. - 1 taula per a les demostracions del professor/a. - 8 batedores pastadores (de 4 a 4,5 litres de capacitat). - 1 espremedora de cítrics. - 1 talladora de vianda fresca. - 1 màquina de picar carn. - 1 tallador per tallar carn. - 1 abatador de temperatura. - 1 taula calenta. - 1 màquina per fer buit. - 1 dispensador industrial de rotllo de paper. - Frigorífics i/o cambres frigorífiques per conservar els aliments (carns, peixos, hortalisses, productes de pastisseria, etcètera) sense barrejar-los. - Taules de treball (convencionals i/o fredes). - Pica d'aigüera d'acer inoxidable d'aproximadament 400 x 400 mm i 300 mm de profunditat, encastada en taula o marbre d'acer inoxidable. - Aigüeres de dues piques distribuïdes a les àrees de neteja, preparació, pastisseria i altres llocs on siguin necessàries. - Congeladors en forma d'armari o cofre. - Armaris frigorífics o cambres frigorífiques. - Rentamans a pedal. - Esterilitzador de ganivets. - Balances elèctriques de 10 kg aprox. (cuina i rebosteria). - 1 farmaciola. - Contenidor especial per a escombraries de 56 cm de diàmetre i 70 cm d'alçària. - Eines. - Bateria. - Elements de protecció. 	
Magatzem	- Prestatgeries.	

No s'ha d'interpretar que els diversos espais formatius identificats s'hagin de diferenciar necessàriament mitjançant tancaments.

Les instal·lacions i els equipaments hauran de complir la normativa industrial i higienicosanitària corresponent i respondran a mesures d'accessibilitat universal i seguretat dels participants.



El nombre d'unitats que s'han de disposar dels estris, màquines i eines que s'especifiquen en l'equipament dels espais formatius, serà el suficient per a un mínim de 15 alumnes i s'haurà d'incrementar, si s'escau, per atendre un nombre superior d'alumnes.

En el cas que la formació s'adreci a persones amb discapacitat, es duran a terme les adaptacions i els ajustaments raonables per assegurar-ne la participació en condicions d'igualtat.

